

# SOP6104S2PG



|                   |                      |
|-------------------|----------------------|
| Kategória         | 60 cm                |
| Termékcsalád      | Sütő                 |
| Tápellátás        | Elektromos           |
| Hőforrás          | ELEKTROMOSSÁG        |
| Főzési mód        | Gőzöléssel kombinált |
| Galileo platform  | Pirolitika + gőz     |
| Tisztító rendszer | Pirolitikus          |
| EAN kód           | 8017709326838        |



## Design

|                |              |                   |                       |
|----------------|--------------|-------------------|-----------------------|
| Design család  | Linea        | Serigraphy colour | Fekete                |
| Szín           | Neptune Grey | Ajtó              | Teljes üveg           |
| Felületkezelés | Matt         | Fogantyú          | Linea minimal         |
| Design         | Flat         | Fogantyú színe    | Satin metal és fekete |
| Anyag          | Üveg         | Logo              | Silk screen           |
| Üveg típusa    | Átlátszó     |                   |                       |

## Kezelő elemek



|                     |                       |                      |   |
|---------------------|-----------------------|----------------------|---|
| Kijelző típusa      | VivoScreen            | Kijelzőnyelvek száma | 20  |
| Képernyőtechnológia | TFT                   | Kijelző nyelvei      | Italiano, English (UK), Français (FR), Français (CA), Nederlands, Español (ES), Español (MX), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Norsk, Polski, English (AU), Suomi, Ukrainian, Kazakh, Afrikaans (ZA), Zulu (ZA) |
| Vezérlés            | Teljes érintővezérlés |                      |   |

## Programok / Funkciók

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| Sütési funkciók száma     | 19           |
| Automatikus programok     | 150          |
| Gőzintenzitás beállítások | 3 + manuális |

## Testreszabható receptek

10

### Hagyományos sütési funkciók

|                           |              |                           |
|---------------------------|--------------|---------------------------|
| Statikus                  | Légkeveréses | Hőlégkeveréses            |
| Turbó                     | Eco          | Nagy grill                |
| Légkeveréses grill (nagy) | Alsó sütés   | Hőlégkeverés + alsó sütés |
| Pizza                     |              |                           |

### Sütési funkciók pulzáló gőzzel

|              |                           |                |
|--------------|---------------------------|----------------|
| Légkeveréses | Hőlégkeverés + alsó sütés | Hőlégkeveréses |
| Turbó        | Légkeveréses grill        |                |

### Sütési funkciók gőzzel

|              |                |       |
|--------------|----------------|-------|
| Légkeveréses | Hőlégkeveréses | Turbó |
|--------------|----------------|-------|

Grill + légkeverés

### Egyéb gőzfunkciók

|                    |            |            |
|--------------------|------------|------------|
| Tartály tisztítása | Vízkimenet | Vízbemenet |
| Vízkőmentesítés    |            |            |

### Egyéb funkciók

|                         |                          |           |
|-------------------------|--------------------------|-----------|
| Kiolvasztás idő szerint | Kiolvasztás súly alapján | Kelesztés |
| Kőnön sütés             | BBQ                      | Air-Fry   |
| Melegentartás           | Tányértartó/melegítő     | Sabbath   |

### Tisztítási funkciók

|           |
|-----------|
| Pirolízis |
|-----------|

## Opciók



**Időbeállítási lehetőségek**

Perc számláló  
Időzítő

Késleltetett indítás és automatikus befejezés

Igen  
3

**SameTime**

**DeltaT sütés**

**Bemutató üzemmód**

**Demo-oktató üzemmód**

**Érintési útmutató**

Igen

Igen

Igen

Igen

Igen

|  |   |                                  |                                     |
|--|---|----------------------------------|-------------------------------------|
| Vezérlés zár /<br>Gyermekebiztonsági zár | Igen  | Kronológia                       | Igen, az utolsó 10 használt funkció |
| Egyéb lehetőségek                        | Melegentartás, Eco light, Nyelv beállítása, Digitális óra kijelzője, Fényerő, Hangerősség, Hangjelzések | Gyors előmelegítés<br>Instant GO | Igen<br>Igen                        |
| Sütés maghőmérvél                        | Igen  |                                  |                                     |
| Többlepcsős sütés                        | Igen, legfeljebb 2 lépés  |                                  |                                     |
| Intelligens sütés                        | Igen  |                                  |                                     |

## MŰSZAKI JELLEMZŐK



|  |                 |   |                            |
|--|-----------------|---|----------------------------|
| Capacity (Lt)                            | 68 l            | Ajtó  | Hideg sütőajtó             |
| Üreg                                     | QS-Galileo      | Kivehető ajtó                                 | Igen                       |
| Minimális hőmérséklet                    | 25 °C           | Teljes üveg belső ajtó                        | Igen                       |
| Maximális hőmérséklet                    | 280 °C          | Kivehető belső ajtóüveg                       | Igen                       |
| Sütőszintek száma                        | 5               | Ajtóüvegek száma összesen                     | 4                          |
| Ventilátorok száma                       | 1               | Soft Close                                    | Igen                       |
| Világítás száma                          | 2               | Soft Open                                     | Igen                       |
| Világítás típusa                         | Halogén         | Kürtő   | Rögzített                  |
| Felhasználó által cserélhető világítás   | Igen            | Hűtőrendszer                                  | Tangenciális               |
| Világítás teljesítménye                  | 40 W            | Cooling duct                                  | Double                     |
| Az ajtó kinyitásakor világít             | Igen            | Speed Reduction Cooling System                | Igen                       |
| Alsó fűtőelem teljesítmény               | 1200 W          | Ajtózár pirolízis alatt                       | Igen                       |
| Felső fűtőelem teljesítmény              | 1000 W          | Gőzölési tartomány                            | 20 - 40%                   |
| Grillező elem teljesítmény               | 1700 W          | Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.) | 353x470x401 mm             |
| Nagy grill teljesítmény                  | 2700 W          | Hőmérséklet szabályozás                       | Elektronikus               |
| Körfűtőszál teljesítmény                 | 2000 W          | Sütőtér anyaga                                | Ever clean zománc          |
| Sütés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor | Igen            | Víz betöltés                                  | Tartály, manuális betöltés |
| Ajtónyitás típusa                        | Standard nyitás | Víz tartály űrtartalma                        | 0,8 l                      |

## Teljesítmény / Energiacímke



|   |          |  |          |
|---|----------|--|----------|
| Energiacímke osztály                                  | A+       | Energiafogyasztás légkeveréses üzemmódban              | 2.45 MJ  |
| Sütőtér nettó térfogata                               | 68 l     | Energiafogyasztás ciklusonként légkeveréses üzemmódban | 0.68 kWh |
| Energiafogyasztás ciklusonként hagyományos üzemmódban | 1.09 kWh | Sütőtér száma  | 1        |
| Energiafogyasztás hagyományos üzemmódban              | 3.92 MJ  | Energiacímke mutató                                    | 81 %     |

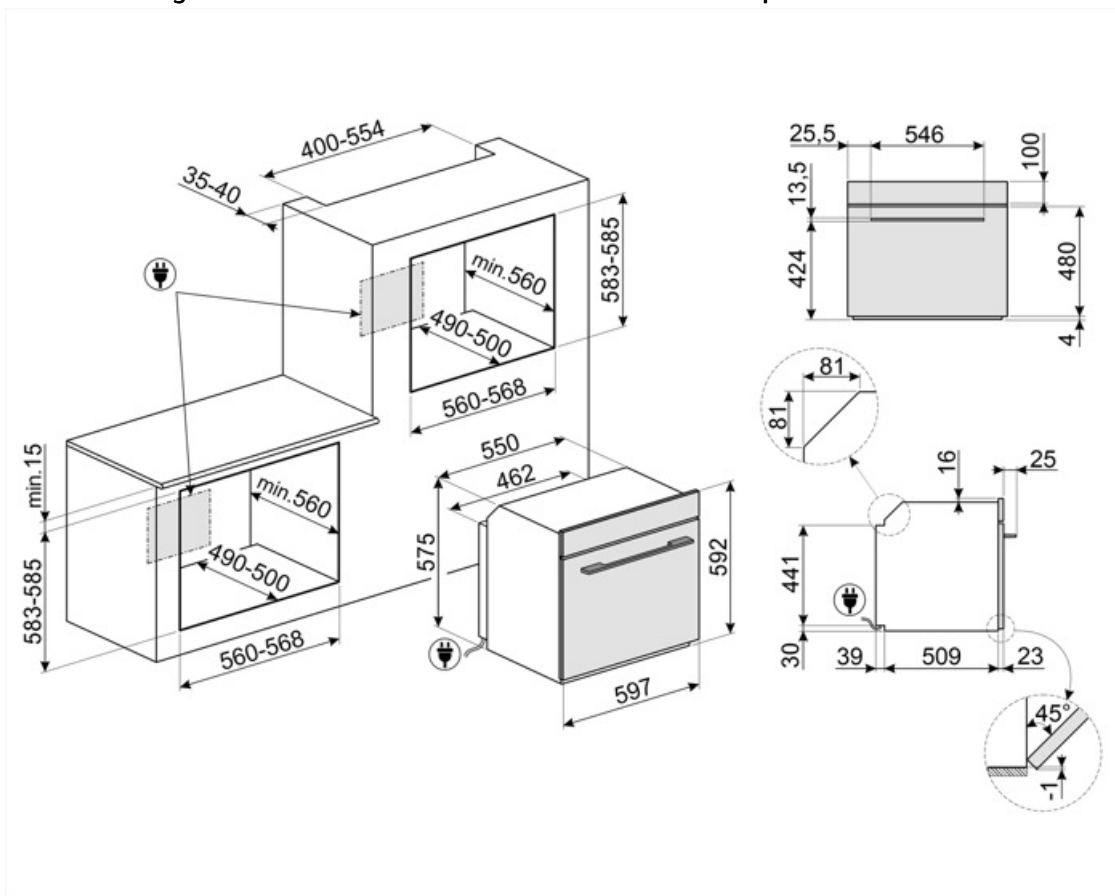
## Mellékelt tartozékok



|                                |   |  |                    |
|--------------------------------|---|--|--------------------|
| Prémium sütőrács (inox)        | 1 | Teljesen kihúzható teleszkópos sütősín | 1                  |
| Zománcozott tepsi (20 mm)      | 1 | Maghőmérő szonda                       | Igen, többpontos   |
| Zománcozott mély tepsi (50 mm) | 1 | Egyéb                                  | vízbetöltő készlet |
| Sütőrács                       | 1 |  |                    |

## Elektromos csatlakozás

|                |           |                       |          |
|----------------|-----------|-----------------------|----------|
| Feszültség     | 220-240 V | Névleges teljesítmény | 3000 W   |
| Csatlakozódugó | Nem       | Frekvencia (Hz)       | 50/60 Hz |
| Áramerősség    | 13 A      | Tápkábel hossza       | 150 cm   |



## Compatible Accessories

### AIRFRY

Forrólevegős sütő állvány AIRFRY . Ideális a hagyományos zsiradékban sütés reprodukálására, de kevesebb kalóriával és zsírral. Lehetővé teszi az olyan ételek gyors és egyszerű elkészítését, mint a sült krumpli, a sült zöldségek és a hal, tökéletes pirulást és ropogósra sütést biztosítva.



### BBQ

Kétoldalas lemezes grillsütő. Alkalmas a szaftos és ropogós ételek sütőben történő elkészítéséhez a grillezés jellegzetes ízével. A bordázott oldal különösen alkalmas húshoz és sajtokhoz. A sima oldal halakhoz, tengeri ételekhez és zöldségekhez.



### BN640

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 540 mm. Tökéletes húshoz és halak mártásában történő sütéséhez és pirításához. Könnyű és ropogós köretekkel való kísérletezéshez is ideális.



### ET50

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 50 mm. Tökéletes húshoz és halak mártásában történő sütéséhez és pirításához. Könnyű és ropogós köretekkel való kísérletezéshez is ideális.



### GTT2

Teljesen kihúzható teleszkópos sínek (1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.



### PALPZ

Pizzalapát összehajtható fogantyúval. Méretek H31,5 x M32,5 cm. Könnyen és kényelmesen használható és tárolható. Tökéletes pizza, kenyér és sós péksütemények biztonságos és professzionális tálalásához.



### AIRFRY2

Légsütő tálca. Ideális a hagyományos zsiradékban sütés reprodukálására, de kevesebb kalóriával és zsírral. Lehetővé teszi az olyan ételek gyors és egyszerű elkészítését, mint a sült krumpli, a sült zöldségek és a hal, tökéletes pirulást és ropogósra sütést biztosítva.



### BN620-1

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 20 mm. Tökéletes a sós és édes sütemények széles skálájához.



### ET20

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 20 mm. Tökéletes a sós és édes sütemények széles skálájához.



### GTP2

Részben kihúzható teleszkópos vezetősínek(1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.



### GTTV2

Teljesen kihúzható teleszkópos sínek (1 szint), amelyek alkalmasak a gőzsütőkhöz. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.



### PR3845N

Fekete bútortakaró, ha több sütőt szerelnék be egymás fölé.



### PR3845X

Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél.  
Bútorakará több sütő egymás fölötti  
beszereléséhez



### STONE2

Téglalap alakú pizzakő fogantyú nélkül,  
45 cm és 60 cm széles sütőkhöz  
alkalmas. Méretek: Sz 42 x M 1,8 x Mé  
37,5 cm. Ideális pizzák sütéséhez,  
ugyanolyan eredménnyel, mintha egy  
jellegzetes fatüzelésű kemencében  
sülne. Használható kenyér, focacciák és  
más pékáruk, például piték, lepények  
vagy kekszek sütéséhez is













### STONE

Téglalap alakú tűzálló kő, Ideális  
pizzák sütéséhez, ugyanolyan  
eredményt ad, mintha fatüzelésű  
kemencében sült volna. Kenyér,  
focaccia és más pékáruk, például  
piték, lepények vagy kekszek  
sütéséhez is használható, Méretek  
(HxMxSz) 42 x 1,8 x 37,5 cm.



## Symbols glossary

-  **A+:** Az A+ energiahatékonysági osztály segít akár 10%-os energiamegtakarítást elérni az A osztályhoz képest. A maximális teljesítmény garantált minimális fogyasztás mellett.
-  **Kombinált gőzsütők:** A gőzsütő rendszer lehetővé teszi, hogy bármilyen típusú ételt kíméletesebben és gyorsabban készítsen el. A hőmérséklet és a gőzadagolás változtatása lehetővé teszi a kívánt gasztronómiai eredmény elérését. A gőzsütés csökkenti a zsír használatát az egészségesebb és ízletesebb eredmény érdekében, és minimalizálja az ételek súly- és térfogatvesztését a sütés során. A gőzsütés tökéletes a húsok sütéséhez: amellet, hogy nagyon puhává teszi őket, szaftosabbá is varázsolja. Kelt tészták készítéséhez és kenyérsütéshez is ajánlott: a páratartalom valójában lehetővé teszi a tészta növekedését és fejlődését sütés közben, mielőtt külső héjat hozna létre. Az eredmény egy könnyebb és emészthetőbb tészta, amely felismerhető a nagyobb buborékokról. Gyors kiolvasztásra, az ételek keményedés és száradás nélküli melegítésére, valamint sós ételek természetes sóalanítására is alkalmas.
-  **Kiolvasztás idő szerint:** Maunális funkció. A beállított időtartam végén a funkció leáll.
-  **Kiolvasztás súly alapján:** Automatikusan kiolvasztás funkció. A rendelkezésre álló kategóriákból választhatja ki a kiolvasztandó étel típusát (HÚS – HAL – KENYÉR – DESSZERTEK) Az étel súlyának megadása után a sütő automatikusan meghatározza a megfelelő kiolvasztáshoz szükséges időt.
-  **Vízkőmentesítési funkció:** Elengedhetetlen a felesleges vízkőlerakódások eltávolításához a tartályban, és lehetővé teszi a termék megfelelő működését. A művelet elvégzésének szükségességét maga a termék jelzi.
-  **Négyrétegű üveg ajtók:** üvegezett ajtók száma.
-  **Automatikus világítás kikapcsolása:** A nagyobb energiamegtakarítás érdekében a világítás a sütés megkezdésétől számított egy perc elteltével automatikusan kikapcsol. Az opció a Beállítások menüben kapcsolható ki. Ebben az esetben a lámpa a sütés teljes időtartama alatt égvé marad.
-  **Gyerekszár:** egyes modellek olyan funkcióval rendelkeznek, amely lehetővé teszi a program vagy ciklus zárolását, megakadályozva annak véletlen módosítását.
-  **Légűtő rendszer:** a készülék külső felületeinek biztonságos hőmérsékleten tartásáért felelős technológia.
-  **Elektromos**



**Ever Clean zománc:** Az Ever Clean zománc elektrosztatikus módszerrel viszik fel, saroktól sarokig és széltől szélig, hogy megelőzze a repedést vagy törést az idő múlásával. Ez egy különleges pirolitikus zománc, ellenálló a savakkal szemben, amely amellet, hogy kellemesen fényes, elősegíti a sütő falainak jobb tisztítását az alacsonyabb porozitásnak köszönhetően. 850°C feletti hőmérsékleten égetik ki, és tudományosan meghatározott ütemben, lassan polimerizálják, így biztosítják az egyenletes vastagságot és szilárdságot. Az Ever Clean zománc kifogástalan felületet biztosít mind a sütő belsejében, mind a tepsiken, így a sütő felületei hihetetlenül könnyen karbantarthatók az idő múlásával, mivel a zsír kevésbé tapad meg sütés közben.



**Légkeveréses:** Intenzív és homogén hagyományos sütés, komplex receptekhez is alkalmas. A ventilátor aktív, és a hő egyidejűleg alulról és felülről érkezik. A légkeveréses sütés gyorsabb és homogénebb eredményt biztosít, az ételek kívül illatosak, belül pedig nedvesebbek maradnak. Ideális tészták, kekszek, sülték és sütemények készítéséhez.



**Alsó:** a hő csak a sütőtér aljáról jön. A ventilátor nem aktív. Ideális édes és sós pitékhez, cobblerhez és pizzákhoz. A sütés befejezésére és az ételek ropogósabbá tételére tervezték. A gázsütőkben található szimbólum a gázégőt jelzi.



**Hőlégkeverés:** tökéletes funkció minden típusú étel kíméletes elkészítéséhez. A hő a hátsó körfűtőszázból érkezik, mely a ventilátor által gyorsan és egyenletesen oszlik el. Ideális több szinten történő sütéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.



**Grill:** Intenzív felső hőleadás a dupla fűtőszálnak köszönhetően, ventilátoros rásegítés nélkül. Ez a beállítás tökéletes ropogós textúrák kialakításához és aranybarna kérgesítéshez, mely egyenletes pirítást eredményez minden fogásnak.



**Pizza funkció:** Speciális funkció pizzák serpenyőben történő sütéséhez. Ez lehetővé teszi, hogy olyan pizzát kapjunk, amely belül puha, kívül ropogós, a feltét tökéletesen megsült, nem száraz és nem égett.



**Fresh Touch:** A legtöbb Smeg sütőnek van „hideg ajtaja”. Az érintőleges hűtés és a belső hővisszaverő üvegek kombinációjának köszönhetően az ajtó külső felületén a hőmérsékletet 50 °C alatt tartják. A biztonság mellett ez a rendszer megvédi a bútor oldalát a sütő általi túlmelegedéstől.



**Statikus:** Hagyományos sütés, amely egyszerre egy étel elkészítésére alkalmas. A ventilátor nem aktív, és a hő egyszerre jön alulról és felülről. A statikus sütés lassabb és finomabb, ideális a még belül is jól elkészített és száraz ételek elkészítéséhez. Ideális bármilyen típusú sütéshez, zsíros húshoz, kenyérhez, töltött süteményekhez.



**Légkeverés alsó fűtőelemmel:** Az alsó fűtőelem extra hőt ad alulról az extra sütést igénylő élelmiszereknek.



**ECO:** alacsony energiafogyasztású sütés: ez a funkció különösen alkalmas alacsony energiafogyasztás mellett egy szinten történő sütésre. Minden típusú ételhez ajánlott, kivéve azokat, amelyek sok nedvességet tudnak előállítani (például a zöldségek). A maximális energiamegtakarítás és az idő csökkentése érdekében ajánlatos az ételt a sütőtér előmelegítése nélkül a sütőbe tenni



**Légkeveréses grill:** nagyon intenzív hő jön csak felülől egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb húshoz optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.



**Légkeverés + Gőz:** intenzív és homogén sütés. A ventilátor aktív, és a hő alulról és felülől egyaránt érkezik. A gőz hozzáadása lehetővé teszi az étel érzékszervi tulajdonságainak jobb megőrzését, és javítja az ételek belső részének sütését, amelyek ropogósabbak és emészthetőbbek lesznek. Ideális marhasülthöz, sült kacsához és egész hal sütéséhez.



**Hőlévbeűvvs + Gz:** A gz és a hlgbeűvvs együttes használata lehetővé teszi az étel rzkszeri tulajdonságainak jobb megrzst. A h a sütő hátuljából érkezik, gyorsan és egyenletesen oszlik el. A ventilátor aktív. Tökéletes funkció minden típusú étel finomabb elkészítéséhez. Ideális több szinten történő sütéshez is, illatok és zek keverése nélkül. Ideális sült, csirke és péksütemények, például kelt sütemények és kenyér elkészítéséhez.



FUN\_STEAM\_OTHER\_WATER\_IN\_OUT\_72dpi



**Turbó:** a h 3 rnybl jn: felülről, alulról és hátulról a sütőben. A ventilátor aktív. Gyors sütést tesz lehetővé, mg több szinten is, az aromák összekeverése nélkül. Ideális nagy mennyiségű ételekhez vagy intenzív sütést gnyl ételekhez.



**Lgkevers és grill pulzáló gzsel:** A tökéletesen sült hsszeletrt. Az extra nedvesség szaftoss és puhává teszi a hst, mg a h



**Hlgbeűvvs pulzáló gzsel:** Sütés közben extra nedvességet biztosít az ételnek. Kiváló kenyérsütéshez. A nedvesség lehetővé teszi, hogy a kenyértészta tovább emelkedjen a sütés kezdetén, gy levegős és könny textúrájú tészta jn létre. A sütési folyamat fennmaradó része lehetővé teszi a jellegzetes kéreg kialakulását.



**Hlgbeűvvs + alsó elem pulzáló gzsel:** Ideális lepények jramelegtshez. Ez a funkció újra ropogsra pirtja az alapot, miközben a tttelek nem szárad ki a sütőtérben lévő plusz nedvesség miatt.



**Hlgbeűvvs pulzáló gzsel:** Sütés közben extra nedvességet biztosít az ételnek. Kiváló kenyérsütéshez. A nedvesség lehetővé teszi, hogy a kenyértészta tovább emelkedjen a sütés kezdetén, gy levegős és könny textúrájú tészta jn létre. A sütési folyamat fennmaradó része lehetővé teszi a jellegzetes kéreg kialakulását.



**Turbó pulzáló gz:** A tökéletesen sült hsszeletrt. Az extra nedvesség szaftoss és puhává teszi a hst, mg a turbó funkció hje létrehozza az általunk ismert és kedvelt karamellizált zeket.



**Teljesen üveg belső ajtó:** egyetlen sk felület, ami egyszerűen tisztán tartható.



**A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.**



**MELEGENTARTÁS**


















**Oldalsó lámpák:** Kt szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sütőben.



**PIROLÍZIS – AUTOMATIKUS TISZTÍTÁS FUNKCIÓ:** a sütő 500C körüli hőmérsékletre melegszik fel, ekkor a zsírok és ételmaradványok finom hamuvá égnek, amely könnyen letörölhető egy nedves ruhával. Ilyen magas hőmérsékleten az ajtó automatikusan reteszelddik a biztonság érdekében, miközben az ajtó külső üveg hőmérséklete szabályozott marad, gy biztonságosan megérintheti a felhasználó által beállítható funkciót a sütőben lévő szennyeződés mrtknek megfelelően.



**Tnyrmelegts:** az edények melegítésére vagy melegentartsra szolgál. Helyezze a tepsit a legalsó polcra, és helyezze egymásra a felmelegtnd edényeket.

-  **Maghőmérő:** a maghőmérő szondával tökéletesen el lehet készíteni a sülteteket, karajokat, különböző típusú és méretű húsokat. Valójában a maghőmérő javítja az ételek sütését, köszönhetően a hőmérséklet pontos szabályozásának az étel belsejében. Az étel maghőmérsékletét a szonda hegyében elhelyezett speciális érzékelő méri. Amikor a hőmérséklet eléri a felhasználó által beállított célhőmérsékletet, a sütés befejeződik.
-  **Gyors előmelegítés:** a sütést megelőzi az előmelegítési fázis, amely lehetővé teszi, hogy a sütőtér elérje a beállított hőmérsékletet. Ez az opció akár 50%-kal is csökkentheti az időt.
-  **Megoldás minden felmerülő kérdésre.** Több mint 100 felugró ablak, amelyek bármelyik ikon hosszú érintésével előhívhatók, tájékoztatást nyújtanak a kijelző használatáról és a főzésről.
-  **Az intelligens sütés tökéletes recept minden alkalomra.** Hús, hal, tészta, desszertek stb. akár 150 automatikus recept, amelyek lehetővé teszik, hogy bármit elkészítsen egy kattintással. Döntsen a menüről, a sütő gondoskodik a többitől.
-  **A készülék optimális működésének biztosítása érdekében javasolt nagyjából 2-3 havonta tisztítani.**
-  **Elektronikus vezérlés:** A sütő belsejében a hőmérsékletet 2-3°C pontossággal tudja tartani. Ez lehetővé teszi a hőmérséklet-változásra nagyon érzékeny ételek, például sütemények, szuflé, pudingok elkészítését.
-  **A 4,3" VIVOscreen fejlett színes érintőképernyős felületet kínál, amely automatikusan kezeli az olyan sütőprogramokat, mint a Delta T, a többlépéses programok és a SameTime sütés.**
-  **INSTANT GO:** ennek az opciónak az aktiválása lehetővé teszi a sütés azonnali elindítását. Az előmelegítés a sütési idő része, és a sütő fokozatosan eléri a kívánt hőmérsékletet. Különösen alkalmas fagyaszott ételekhez.
-  **A 40°C-os levegő tökéletes környezetet biztosít az élesztős tésztakeverékek kelesztéséhez. Egyszerűen válassza ki a funkciót, és helyezze a tésztát a sütőbe**
-  **SABBATH:** funkció, amely lehetővé teszi az ételek főzését a zsidó vallás pihenőnapra vonatkozó rendelkezéseinek tiszteletben tartásával.
-  **A sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van.**
-  **Soft Close:** minden modell csillapított ajtózárodás funkcióval van felszerelve, amely lehetővé teszi, hogy az ajtó finoman és csendesen záródjon.
-  **Teleszkópos sínek:** lehetővé teszik az edény kihúzását és ellenőrzését anélkül, hogy teljesen ki kellene venni a sütőből.
-  **A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.**
-  **Melegentartás:** a funkció lehetővé teszi a főtt étel melegentartását.
-  **A többpontos hőmérsékletmérő szonda három érzékelési ponttal rendelkezik. Ez azt jelenti, hogy nemcsak a maghőmérsékletet, hanem más területek hőmérsékletét is érzékeli. A sütő mindezen adatokat feldolgozza, hogy elkerülje az egyenetlen sütést. Így minden étel professzionális, éttermi stílusban készíthető.**



Manuális vízbetöltő rendszer: A tartály feltöltése kevesebb mint 40 másodperc alatt lehetséges. A feltöltés kézzel történik a mellékelt speciális tölcser segítségével.



Tökéletes megoldás, hogy néhány egyszerű lépésben, jelentős időmegtakarítással teljes menüt készítsen. A nagy sütőtérben egyszerre többféle étel is elfér, amelyek egymás illatának átvétele nélkül készíthetők. A gondosan tanulmányozott hőáramlások minden szinten egyenletes sütést biztosítanak. A SameTime algoritmus kiszámítja az időket, a sütési funkciókat és az összes paramétert, hogy 3 étel egyszerre készülhessen el



A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.



Egyedi főzési funkció a kétoldalas lemezes grillsütőhöz. Alkalmas a szaftos és ropogós ételek sütőben történő elkészítéséhez a grillezés jellegzetes ízével. A bordázott oldal különösen alkalmas húshoz és sajtokhoz, a sima oldal pedig halakhoz, tenger gyümölcseihez és zöldségekhez.



Egyedi sütési funkció a forró levegős AIRFRY állványhoz. Ideális a hagyományos zsiradékban sütés reprodukálására, de kevesebb kalóriával és zsírral. Lehetővé teszi az olyan ételek gyors és egyszerű elkészítését, mint a sült krumpli, a sült zöldségek és a hal, tökéletes pirulást és ropogósra sütést biztosítva.



Speciális sütési funkció a téglalap alakú PPR2 tűzálló kőhöz. Méretek ideális pizzák sütéséhez, ugyanolyan eredménnyel, mint egy jellegzetes fatüzelésű kemencében. Használható kenyér, focacciák és más pékáruk, például piték, lepények vagy kekszek sütéséhez is



DeltaT sütés: A sütő automatikusan egy előre meghatározott (deltaT nevű) hőmérsékletre állítja be a sütőtér hőmérsékletét, amely magasabb, mint a hőmérő által érzékelt maghőmérséklet. Amikor a hőmérő plusz egy fokot érzékel a magnál, a sütő automatikusan megemeli a belső hőmérsékletet is egy fokkal. A sütőn három különböző deltaT sütési mód (lassú, közepes és gyors) közül választhat, és beállíthatja a kívánt maghőmérsékletet. A technológia legjava, ami lehetővé teszi, hogy zsenge, lédús, egészséges és kiváló minőségű ételeket kapjunk.